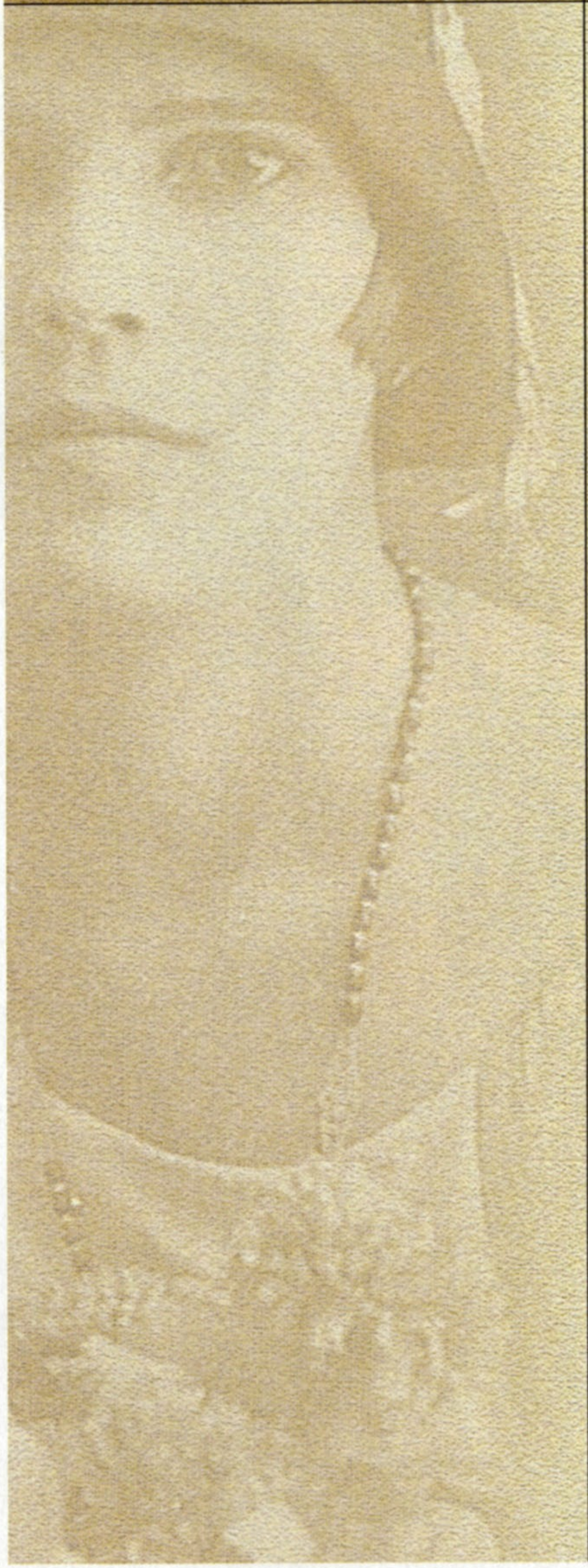
Chez Mathilde
15th anniversary

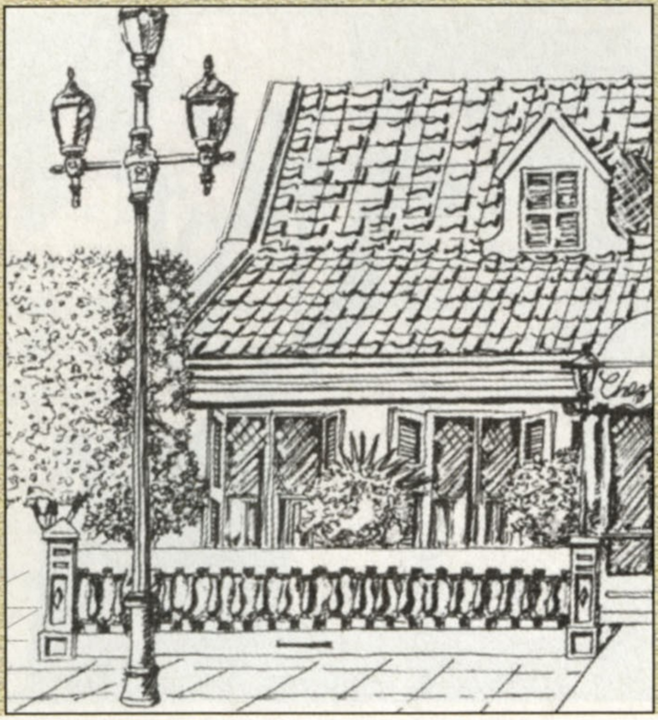
15 Jaar Chez Mathilde



Op 22 december 1886 kocht mevrouw Regina Clementina Oduber, van Franse origine, voor Afl. 39.50 een huis aan de Havenstraat 23. Sindsdien is dit authentieke Arubaanse huis altijd in de familie gebleven. De laatste persoon die het huis bewoonde was mevrouw Anna Mathilda Oduber, een nicht van Regina Clementina. Mevrouw Mathilda overleed in 1978 op 80 jarige leeftijd. Het was háár laatste wens dat het huis, in originele staat, eigendom van de familie zou blijven. Om aan die wens gevolg te geven werd het huis in 1986 in originele staat gerestaureerd.

Ambiente. - jrg. 2, nr. 8 (2002), p. 98-105

Riba 22 di december 1886 sra Regina Clementina Oduber, kende ta di origen Frances, a cumpra un cas na Havenstraat 23 pa Afl. 39,50. Di e tempo ey e cas autentico Arubiano aki a keda semper den famia.
E ultimo persona cu a biba den e cas tabata sra Anna Mathilda Oduber, un sobrina di Regina Clementina. Sra Mathilda a fayece na 1978 na edad di 80 aña. Tabata su ultimo deseo cu e cas lo keda den famia den su estilo original.
Pa cumpli cu su deseo e cas a wordo restaura na 1986 den su estilo original.



Chez Mathilde

15th anniversary

'Maison Mathilde' is nu wellicht nog het enige 19e eeuwse huis dat in originele staat in de stad te vinden is. Inmiddels is 'Maison Mathilde' veranderd in het voor velen bekende restaurant 'Chez Mathilde'.
Deze verandering werd op 8 januari 1987 gerealiseerd toen het restaurant voor het eerst haar deuren opende. Sinds die tijd is het restaurant uitgegroeid tot het meest exclusieve specialiteiten restaurant van Aruba. Maar ook buiten Aruba is de culinaire reputatie van Chez Mathilde wijd verbreid. Enige tijd geleden, op 8 januari 2002, werd daarom het 15 jarige bestaan van dit franse specialiteiten restaurant gevierd. Ter gelegenheid van dit jubileum werd ook de nieuwe lunch- en dinerkaart geïntroduceerd.

Ambiente vond Executive Chef Cornelis 'Jim' Rooseman bereid om de recepten voor een exclusief 4 gangen menu voor u samen te stellen. Zo kunt u ook bij u thuis het 15 jarige bestaan van restaurant Chez Mathilde een beetje vieren.

'Maison Mathilde' tal caso ta e unico cas di siglo 19 cu ainda ta den su estilo original den playa. Mientrastanto 'Maison Mathilde' a keda converti den e restaurant conoci pa hopi di nos, esta 'Chez Mathilde'. E cambio aki a keda realisa dia 8 di januari 1987 ora cu e restaurant a habri su portanan pa prome biaha. For di e tempo ey e restaurant a crece bira un di e restaurantnan di specialidad mas exclusivo na Aruba. Pero tambe pafo di Aruba e reputacion di Chez Mathilde ta grandi. Algun tempo pasa, dia 8 di januari 2002, nan a celebra e di 15 aniversario di existencia di e restaurant di specialidadnan Frances aki. Na ocacion di e hubileo aki a keda introduci tambe e menu nobo pa lunch y cena.

Ambiente a haya Chef Ehecutivo Cornelis 'Jim" Rooseman dispuesto pa compone pa bo un menu exclusivo di 4 plato. Di manera cu abo tambe por celebra un poco na cas, e 15 aniversario di restaurant Chez Mathilde.

Recepten Chez Mathilde

Parfait van Zalm en Avocado

300 gram Zalm Fillet
2 sjalotten
1/4 bosje bieslook
1/2 eetlepel olijf olie
1 limoen
1/2 citroen
zout en zwarte peper
1 avocado
1/4 bosje koriander
5 duppels tabasco
4 eetlepels crème fraiche

De Zalm fillet zonder graten of huid eerst in dunne reepjes snijden daarna de reepjes in blokjes snijden dit in een mengkom doen, dan de sjalotjes heel fijn snijden, niet hakken want dan breken de cellen en dit kan een vervelende bittere smaak geven. Dit ook in de mengkom doen. De bieslook fijn snijden met een scherp mes, dit bij de rest voegen, dan de rasp van de limoen en 1/2 citroen toevoegen aan het zalm mengsel. Olijf olie toevoegen en dit geheel met een lepel vermengen. Op smaak brengen met zout en zwarte, gemalen, verse peper. Je kunt dit geheel 5-6 uur van te voren maken. Maak ondertussen een grove avocado salade met gesneden koriander, limoensap, tabasco, peper en zout en vermeng dit met en eetlepel crème fraiche, doe de avocado salade in een ringvorm en vul deze voor de helft, vul de andere helft van de ringvorm, met de zalm tartar. Garneer de borden met 3 stukjes aardappel chips, wat bieslookpuntjes en eventueel wat kaviaar op een toefje crème fraiche.

Parfait di Salmou y Awacati

300 gram di filet di salmou
2 shalot of siboyo chikito
1/4 boshi ciboyin
1/2 cuchara di azeta di oliva
1 lamunchi
1/2 citroen
salo y peper preto
1 awacati
1/4 boshi koriander
5 gota di Tabasco
4 cuchara crème fraiche

Prome corta e filet di salmou, sin weso y sin cuero, den repi fini, despues corta e repinan na dou y pone esaki den un comchi. Corta e shalotnan chikito-chikito, no hacha nan pasobra e ora e celnan ta kibra y esaki por duna un smak marga menos agradabel. Pone esaki tambe den e comchi, corta e ciboyin fini fini cu un cuchiu skerpi y agrega na e resto. Raspa e lamunchi y agrega mita di e citroen na e mescla di salmou. Tira azeta di oliva aden y drei esaki cu un cuchara. Acaba na smak cu salo y peper preto fresco mula. Bo por prepara e plato aki 5 pa 6 ora adelanta. Mientrastanto traha un salada di awacati un poco grof cu koriander corta, lamunchi, tabasco, peper cu salo y mescla tur cos cu un cuchara di crème fraiche. Pone e salada di awacati den un forma di renchi y yena esakite na mita, e otro mita ta yena cu e tartar di salmou. Decora e tayonan cu tres pida potato chips, algun punta di ciboyin y hasta cu caviar riba toefnan chitito di crème fraiche.

Tomaten kokos soep met geroosterde amandel

2 pond pomodori tomaten
2 eetlepels tomaten puree
8 sjalotten gesneden
1 wortel
1/4 seldery
1 prei
1/4 bos koriander
1 eetlepel verse gember
6 knooflook teentjes
1 citroen gras stengel
1 liter kokosmelk, ongezoet
peper en zout
1 liter kippen bouillon
2 eetlepels geroosterde amandelen

De sjalotten, knoflook, gember en citroengras goed 'aanzetten' in de pan tot de smaak loskomt dat ruik je al na ongeveer 5 minuten. Dan de inmiddels gesneden en gewassen wortel, seldery en prei in de pan doen met de aangezette mix, dan de tomaten puree toevoegen en deze even 'aanzetten' met de groenten. Dan de gesneden tomaat toevoegen, kippen bouillon erbij doen en de kokos melk, bewaar 1/4 liter kokosmelk om later mee te garneren. Dit geheel op een lag vuurtje laten sudderen (trekken), na 15 minuten de koriander toevoegen. Wanneer de soep te dik is, een beetje meer kippen bouillon toevoegen. Na 25-30 minuten moet de soep klaar zijn. Proef en maak op smaak met peper en zout. Het geheel door een zeef doen en in borden scheppen. Garneren met een scheutje kokosmelk, een paar druppels limoensap, koriander en wat geroosterde amandelen.

Sopi di Tomati cu coco y amandel tosta

2 liber di tomati pomodori
2 cuchara di puree di tomati
8 shalot corta
1 wortel
1/4 selder
1 prei
1/4 boshi di koriander
1 cuchara di gember fresco
6 djente di konoflo
1 taki lemongrass
1 liter di awa di coco, sin sucu
peper cu salo
1 liter di bouillon di galiña
2 cuchara di amandel tosta

Pone e shalotnan, e gember y e lemongrass trek den un panchi pa nan smak sali. Esaki ya bo por cuminsa hole despues di 5 minut caba. Despues bo ta agrega e wortel, selder y prei cu ya mientrastanto bo a corta den e mescal cu ta trek. Despues e pure di tomati y laga esaki tambe trek un rato cu e berdura, y despues agrega e tomati fresco corta, e bouillon di galiña y e awa di coco. Warda 1/4 liter di e awa di coco pa acaba e sopi cu ne despues. Laga tur esakinan herebe (trek) poco poco riba candela abou. Agrega e koriander despues di 15 minut. Si e sopi ta mucho diki, agrega mas bouillon di galiña. E sopi mester ta cla despues di 25 pa 30 minut. Purba y acaba na smak cu peper cu salo. Cola e sopi dor di un sefta y sirbiele den tayo hundo. Decora cu un tiki awa di coco, un par di gota di lamunchi, koriander y algun amandel tosta.

Gemarineerde lamscarré met geroosterde balsamico knoflooksaus

2 pond lamscarré
1/2 bos peterselie
30 teentjes knoflook
1/4 liter zachte olijfolie/mais olie
1/2 liter balsamico azijn
1/4 liter kalfsfond
eetlepel suiker

Was de peterselie goed zodat er geen zand meer in zit, pluk de peterselie, bewaar de harde stengels voor het maken van een bouillon of saus. Hak de peterselie met een groot scherp keukenmes zeer fijn, hak de knoflook net als de peterselie. Meng 3/4 van de gehakte knoflook met de peterselie en voeg lanzaam olie toe tot een dikte ontstaat van een pesto (emulsie). Neem de lamscarré en smeer een laag van het mengsel op het vlees. Laat dit voor ± 6 uur marineren. Doe een klein beetje boter in de pan en bak het lamsvlees (medium) en goudbruin. Neem het vlees uit de pan en laat even rusten. Laat ondertussen de overige knoflook en suiker in een pan met een eetlepel olijolie op een laag vuurtje lichtbruin worden, laat de suiker niet verbranden, voeg voorzichtig balsamico azijn toe, laat tot 1/3 inkoken. Proef of de balsamico niet te sterk naar azijn smaakt maar licht zoetig, maak de smaak eventueel zachter door een paar klontjes boter toe te voegen, dan niet meer laten koken. Voeg de kalfsfond toe en bind dit geheel met een beetje aardappel zetmeel, breng op smaak met peper en zout.

Carre di lamchi tempera cu saus di konoflo tosta cu balsamico

2 liber di carre di lamchi
1/2 boshi peterselie
30 tenchi konoflo
1/4 liter azeta di oliva/maishi
1/2 liter di binager balsamico
1/4 liter bouillon di bishe
cuchara di sucu

Laba e peterselie bon di manera cu no tin santo mas aden, kita e blachinan y warda e takinan duro pa traha un bouillon of saus.
Corta e peterselie fini fini cu un cuchiu grandi scerpi, corta e konoflo mescos cu e peterselie.
Mescla 3/4 di e konoflo corta fini hunto cu e peterselie y poco poco agrega e azeta te ora e haya consistencia di un pesto (emulsion).
Tuma e carre y hunta e mescla aki riba e carni.
Laga esaki tempera pa mas o menos 6 ora.
Pone un tiki manteca den e panchi y hasa e carni (mediano) bruin dorado. Saca e carni for di e panchi y lag'e para un rato. Mientrastanto pone e resto di konoflo y sucu den un wea cu un cuchara di azeta di oliva y laga nan bira bruin riba stof cu candela abou, no laga e sucu kima, poco-poco agrega binager balsamico, laga cushi te cu 1/3 parti. Purba pa chek si e balsamico no ta smak binager, pero un tiki suave y dushi.
Por drecha su smak pa hacie ainda mas suave dor di agrega un tiki manteca, e ora e no mester herebe mas. Agrega e bouillon di bishe y mara e saus cu un tiki zetmeel di batata. Acaba cu salo y peper.

Crème brulee met vanille

1 ltr volle melk
1 ltr slagroom
16 eidooiers
200 gr. suiker
2 vanillestokjes
een snufje zout

Doe melk, room, suiker en vanillestokjes in een pan, laat gedurende ± 20 minuten op een laag vuurtje trekken. Doe de eidooiers en een snufje zout in een mengkom, even goed loskloppen, dan het melk/room mengsel aan de kook brengen. Doe een beetje van dit mengsel bij de eidooiers en meng, dan de rest van het melk/room mengsel toevoegen en even goed doorroeren, dit geheel 'passeren' door een zeef (middel fijn). Laat heel even staan zodat de luchtbellen verdwijnen, dan in kommetjes gieten en in het midden van de oven zetten (±250 F) tot de custard gaar is. Check dit door met een naald of tandenstoker in de custard te prikken, als deze er schoon uitkomt is de custard gaar. Dan af laten koelen in de ijskast. Voor het serveren wat rietsuiker op de custard doen en gelijkmatig verdelen. Onder een salamander (of bovengrill) zetten, als de suiker donkerbruin is gekaramelliseerd meteen serveren, met of zonder fruit en een mintblaadje.

Quesillo cu vanila

1 ltr lechi henter
1 ltr crema
16 dol di webo
200 gr sucu
2 capsula vanilla
un tiki salo

Pone lechi, crema, sucu y capsula di vanila den un wea, laga trek riba un candela abou pa mas o menos 20 minut. Pone e dolnan di webo y un tiki salo den un comchi, bati nan bon y despues laga e mescla lechi/crema herebe. Brou un poco di e mescla aki hunto cu e dolnan y despues agrega e resto di e mescla di lechi cu crema y drai nan bon.
Cola e mescla aki dor di un sefta cu buraco fini mediano. Laga para un rato pa e burbuhanan sali, despues basha den diferente comchi y laga nan cushi meimei den forno (±250F) te ora cu e quesillo ta cla. Controla esaki cu un hangua of tootpik,si e sali limpi e ora e quesillo ta cla. Laga fria den frigider .
Prome cu sirbi, stroisto un tiki sucu over di e quesillo, repartiendo e tur caminda igualmente. Pone bou di un salamander (of grill di ariba) y ora e sucu kima y caramelisa, sirbiele mesora, cu of sin fruta y cu un blachi di menta.